

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**  
**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**СИЛАБУС**

**КЕЙТЕРИНГ / CATERING**

<b>Інформація про викладача</b>	
Викладач(-і)	Постова Валентина
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	-
Посада	доцент
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	097 627 65 44
E-mail:	<a href="mailto:v.postova@vtei.edu.ua">v.postova@vtei.edu.ua</a>
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	<a href="http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=828">http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=828</a>
<b>Інформація про освітній компонент</b>	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Бакалавр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	<p>Вивчення дисципліни «Кейтеринг» створює умови для формування у здобувачів вищої освіти організаторських здібностей, набуття практичних навичок і вмінь у вирішенні виробничих ситуацій, пов'язаних зі специфічною діяльністю спеціалізованих компаній та приватних підприємців, а саме: з постачання готових страв за замовленням різних контингентів споживачів у місця, ними зазначені, і підготовкою і організацією виїзного ресторанного обслуговування та надання послуг промислового кейтерингу для зосереджених та розосереджених контингентів споживачів, організовуючи їх харчування за місцем їх діяльності. Вивчення дисципліни також дозволяє виховати у здобувачів відповідальність за якість прийняття рішень, якісне виконання посадових обов'язків, а також сформувати вміння щодо якісного розв'язання виробничих завдань.</p> <p>Метою вивчення дисципліни є здобуття теоретичних знань і набуття практичних вмінь із основ організації промислового та подієвого видів кейтерингу.</p> <p>Основними завданнями дисципліни «Кейтеринг» є теоретична та практична підготовка здобувачів вищої освіти до діяльності у сфері послуг, а саме в індустрії кейтерингу, вивчення здобувачами принципів організації кейтерингової діяльності різними суб'єктами ринку; набуття вмінь щодо створення сценаріїв і стандартів обслуговування споживачів при здійсненні різних видів послуг кейтерингу.</p>
Мова викладання	Українська мова

Результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> <li>знати особливості кейтерингу як самостійного бізнесу у сфері послуг і його складових;</li> <li>знати принципи організації кейтерингової діяльності різними суб'єктами ринку;</li> <li>знати стандарти обслуговування споживачів при здійсненні різних видів послуг з кейтерингу;</li> <li>розуміти особливості та вимоги до створення меню для різних подій, раціонів харчування для різних контингентів споживачів;</li> <li>робити зонування площ, виділених під надання кейтерингових послуг, та організації виробництва кулінарної продукції та обслуговування учасників заходу;</li> <li>вміти організувати дозвілля учасників різноманітних заходів.</li> </ol>
---------------------	--

**Тематичний план та оцінювання результатів навчання**

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні/ лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Кейтеринг як професійна діяльність	10	2	2	6	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 2. Види і класифікація кейтерингу	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 3. Види локацій кейтерингу	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 4. Види послуг кейтерингу	16	4	4	8	К, Д/ПР, КТ	10
<b>Тема 5. Меню</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	РПЗ, Д/ПР, КТ	<b>20</b>
5.1. Види меню подієвого та промислового кейтерингу	14	4	4	6		10
5.2. Особливості складання меню для різних видів кейтерингу	14	4	4	6		10
<b>Тема 6. Виробництво та транспортування кулінарної продукції</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	РПЗ, Д/ПР, КТ	<b>15</b>
6.1. Виробництво кулінарної продукції	8	2	2	4		5
6.2. Технологія зберігання і транспортування готової продукції	8	2	2	4		5
6.3. Вимоги до персоналу служби кейтерингу	8	2	2	4		5
<b>Тема 7. Ресурсне забезпечення кейтерингу</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	В, Д/ПР, УД, КТ	<b>10</b>
7.1. Нормування та планування обсягів	8	2	2	4		5

1	2	3	4	5	6	7
ресурсного забезпечення кейтерингу						
7.2. Характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингового обслуговування	11	2	2	7		5
Тема 8. Сервісні процеси кейтерингу	10	2	2	6	К, Д/ПР, КТ	5
Тема 9. Клінінг та санітарно-гігієнічні заходи в кейтерингу	10	2	2	6	В, Д/ПР, УД, КТ	5
Тема 10. Рісайклінг та утилізація в кейтерингу	12	2	2	8	В, Д/ПР, УД, КТ	5
	27			27	ІЗ	15
<b>Разом</b>	<b>180/6</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>112</b>		<b>100</b>
<b>Підсумковий контроль - екзамен</b>						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p><b>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:</b>  В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал.  РПЗ – розв’язання практичних завдань – 2 бали.  УД – участь у дискусії – 1 бал.  КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал.  К – кейс-стаді – 2 бали.  Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали.  ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p> <p><b>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</b></p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> <li>Архіпов В. В. <i>Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 340 с.</i></li> <li>Бабаєва О. В., Гаршина Н. В. <i>Організація дозвілля : конспект лекцій для студентів спец. 242 «Туризм», 241 «Готельно-ресторанна справа», 181 «Харчові технології». Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2018. 62 с.</i></li> <li>Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. <i>НоReСа : навч. посібник. Т. 3 : Кейтеринг. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с.</i></li> <li>Назаренко І. А., Боднарчук О. А. <i>Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ, 2020. 128 с.</i></li> <li>Паска М.З. <i>Кейтеринг : конспект лекцій підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. Паска М. З. Львів, 2019. 29 с.</i></li> <li>Постова В.В. <i>Кейтеринг як новий тренд в ресторанному бізнесі. Причорноморські економічні студії. Науково-практичний журнал. Вип. 74. Одеса, 2022. С.147-150.</i></li> <li>Постова В.В., Доник О.І. <i>Кейтеринг як інноваційна послуга у ресторанному бізнесі. Формування та перспективи розвитку</i></li> </ol>

	<i>підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору: матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф., 24 берез. 2022 р. Полтава. 2022. С. 148-150.</i>
<b>Політика освітнього компоненту</b>	
Організація навчання	Відвідування навчальних занять з дисципліни «Кейтеринг» є обов'язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, розв'язання практичних завдань, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, кейс-стаді, підготовку доповіді/презентації. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14 <sup>00</sup> до 15 <sup>00</sup> (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf</a> .
Інші складові політики компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf</a> .

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник



Валентина ПОСТОВА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА